



11

KATEGORIE
BESTE
DIREKTVERMARKTUNG
★

Forellenhof-Mobil, Freiburg

Hausgemachte Spezialitäten mit DLG-Auszeichnung

Süßwasserfische aus den eigenen Teichen, hausgemachte Spezialitäten mit DLG-Auszeichnung, direkt importierter Lachs aus Schottland und vielfältige Aktivitäten zur Kundenbindung zeichnen das Forellenhof-Mobil von Michaela Herr aus. Preisträger in der Kategorie Beste Direktvermarktung ist ein rollendes Fischgeschäft, das mit Kreativität, Service und Sortiment punktet.



Wochenmärkte gibt es viele in Deutschland, aber nur wenige sind so malerisch gelegen wie der in Freiburg, dessen Wurzeln viele Jahrhunderte zurückreichen. Der Marktplatz in der historischen Altstadt liegt direkt unterhalb des Münsters, einer historischen Klosterkirche aus dem 13. Jahrhundert, für die Freiburg weit über die Region hinaus bekannt ist. Der von Montag bis Samstag täglich stattfindende Münstermarkt direkt zu den Füßen von Freiburgs Wahrzeichen ist dabei aufgeteilt nach Händlern (Südseite) und Produzenten (Nordseite).

Auf der Nordseite präsentieren Bauern aus dem Dreisamtal, dem Markgräflerland und dem Kaiserstuhl ihre Ernten. Unter den landwirtschaftlichen Produzenten aus der Region findet sich ein einziger Fischhändler, das ‚Forellenhof-Mobil‘ von Michaela Herr. Seit 14 Jahren betreibt die Tochter einer Fischhändlerfamilie hier ihre mobile Verkaufsstelle, die Süßwasserfische aus eigener Schlachtung, hausgemachte Räucherfischprodukte und ein bemerkenswert hochwertiges Sortiment an Meeresfischen bietet. Der sechs Meter lange Verkaufshänger darf auf der Nordseite des Münsters stehen, weil ein guter Teil der Ware aus den eigenen Teichen stammt,

- 1| 2017 wurde der Flammlachs aus eigener Herstellung mit DLG-Gold ausgezeichnet. Er wird mit Ahornsirup und Honig gebeizt, mit Koriander und anderen Gewürzen bestreut und dann bei geringer Temperatur und mit viel Zeit im Räucherofen veredelt.
- 2| Thun- und Schwertfisch werden nur in Sashimi-Qualität angeboten, was der Händlerin spürbar junges Publikum bringt, das Sushi gerne selbst zubereitet.
- 3| Michaela Herr mit Vater Walter und Bruder Jörg Fath. Eine Fischhändlerfamilie in 3. Generation.
- 4| Eine herausragende Rolle unter den zugekauften Fischen spielt der mit dem Label Rouge ausgestattete Zuchtlachs aus der schottischen Farm Loch Duart.

hausgemacht ist oder von Hand veredelt wird. Regenbogenforellen, Bachforellen, Lachsforellen, Saiblinge und je nach Jahreszeit Karpfen, Waller, Zander und Hecht sind in der Regel auf dem Forellenhof lebend vorrätig. Sie werden in dem klaren, kalten Wasser aus den eigenen Quellen am Firmenstandort in Umkirch gehältert und täglich frisch geschlachtet. Nachlieferungen sind aufgrund der geringen Entfernung zu den Marktplätzen jederzeit möglich. Von den Teichen bis zum Standplatz des Mobils sind es weniger als zehn Kilometer. Felchen und Aale bezieht man geschlachtet von der Fischerei Andreas Knoblauch vom Bodensee, ebenfalls ein mit dem Seafood Star ausgezeichnete Betrieb.

Label Rouge-Lachs aus Schottland

Eine besondere Rolle unter den zugekauften Fischen spielt der mit dem Label Rouge ausgestattete Zuchtlachs



Beste Direktvermarktung



- 1| Der Verkaufshänger steht unmittelbar neben dem Freiburger Münster, dem Wahrzeichen der Stadt, das den täglich stattfindenden Markt für Touristen und Einheimische gleichermaßen attraktiv macht.
- 2| Vater Walther Fath engagiert sich besonders gerne bei Promotion-Aktionen wie hier beim Muschelfest zur Eröffnung der Saison im Herbst.

aus der schottischen Farm Loch Duart. Seit 2004 arbeitet Michaela Herr mit dem Züchter zusammen. Wir kaufen den Lachs aus dieser Farm wegen der artgerechten Haltung, Fütterung und Schlachtung, für die Loch Duart mehrfach ausgezeichnet wurde“, begründet die Händlerin ihre Wahl. Der schottische Lachs wird je nach Saison zwei bis vier Mal pro Woche als ganzer Fisch angeliefert und auf dem Forellenhof filetiert. 150 bis 200 kg Lachse werden wöchentlich geordert, vor Feiertagen steigt die Menge bis auf 500 kg an. Der Lachs ist nach Beschreibung der Händlerin fester im Fleisch und kerniger im Geschmack. Eine Einschätzung, die ihre Kunden teilen. Nach einer Übergangsphase verzichtet man heute komplett auf Zuchtlachs aus anderen Regionen, auch wenn der schottische Lachs etwa 1,50 Euro/kg über dem Preis von konventionellem Zuchtfisch aus Norwegen liegt.

Auch bei Austern ist man aus geschmacklichen Gründen von schottischer Rohware überzeugt, die vom Anbieter Loch Fyne bezogen wird. Klassische Seefischfilets wie Seelachs, Kabeljau, Scholle oder Rotbarsch kauft man in handfiletierter Qualität aus Bremerhaven und ergänzt diese durch Flugware aus Island, die über

Frankfurt angeliefert wird. Thun- und Schwertfisch werden nur in Sashimi-Qualität angeboten, was der Händlerin spürbar junges Publikum bringt, das Sushi gerne selbst zubereitet. Abgerundet wird das Frischesortiment von hochwertigen Garnelen und Muschelprodukten, von Spezialitäten wie Steinbeißerbäckchen und regelmäßig von Schaufischn wie Lachs, Seeteufel, Steinbutt, Rotbarsch, Kabeljau oder Exoten, um den Filet-Kunden zu demonstrieren, wie ein ganzer Fisch aussieht und was davon verwertet wird.

Damit der Einkauf den Kühlschrank der Kunden auch im optimalen Zustand erreicht, wird die Ware bei sommerlichen Temperaturen ohne Fütterung zusammen mit Eis in Isoliertüten verpackt. Außerdem werden von Kunden mitgebrachte warme Kühlelemente gegen tiefgekühlte Akkus ausgetauscht und die gekaufte Ware wird auf Wunsch bis zum Ende des Marktbesuchs in der Kühlzelle des Verkaufshängers eingelagert.

Flammlachs mit DLG-Gold

Das Forellenhof-Mobil profiliert sich vor allem durch die hohe Anzahl hausgemachter Spezialitäten, bei deren Produktion sowohl die Eltern als auch der Bruder sowie zum Teil auch die Angestellten mithelfen. Zahlreiche Produkte dürfen sich mit einer DLG-Auszeichnung schmücken, wie zum Beispiel der Räucherlachs (DLG-Silber 2014), Whiskyräucherlachs (Bronze 2015), Räucherforellen ganz oder filetiert (Bronze 2014), Seesaiblingsfilet (Silber 2015) oder die jüngste Auszeichnung aus dem vergangenen Jahr für den Flammlachs (DLG-Gold 2017). Dieser wird mit Ahornsirup und Honig gebeizt, mit Koriander und anderen Gewürzen bestreut und dann bei geringer Temperatur und ►

Beste Direktvermarktung



mit viel Zeit im Räucherofen veredelt. „Das ist ein Produkt, für das man viel Fingerspitzengefühl braucht. Ofen anmachen und weggehen ist nicht möglich. Da muss man dabeistehen, sonst wird das nichts“, erklärt Vater Walter Fath die Herausforderung. Er betreibt zusammen mit seiner Frau Inge den Forellenhof, aus dem 2004 der mobile Verkaufsladen der Tochter hervorgegangen ist. Heute ist er der Räucherspezialist des Familienunternehmens und führt dieses Können gelegentlich auch live mit einem mobilen Räucherofen auf dem Markt oder bei Ausstellungen und Messen vor. Seit der Flammlachs vor knapp zwei Jahren das erste Mal angeboten

wurde, hat er dem hausgemachten Stremellachs schnell den Rang abgelaufen. „Der Flammlachs ist ein besonderes Produkt, das es so in unserer Region nur bei uns gibt“, freut man sich in Freiburg.

Neben dem Räucherfisch bietet das Unternehmen zahlreiche weitere Hausspezialitäten wie selbstgemachte Fisch-Maultaschen sowie Fischwürste auf Basis von Lachs oder Seefisch, Terrinen auf Basis von Zander, Egli, Krabben oder Jakobsmuscheln, Fischklöße, Thunfischcreme oder Räucherforellensuppe an. Auch Herings-, Matjes-, Krabben- und Muschelsalat stammen aus der eigenen Küche. Ebenso wie die Garnelen in Knoblauch. Das Feinkostsegment wird bewusst überschaubar gehalten, um sich nicht zu verzetteln. Dafür wird - bis auf die Rohware der Salate - nichts zugekauft. Alle hausgemachten Spezialitäten werden nur mit natürlichen Gewürzen hergestellt, die selbst gemischt werden. Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe oder andere deklarationspflichtige Zutaten werden nach eigenen Aussagen nicht eingesetzt. Räucher- und Gravedlachs werden immer frisch vor dem Kunden

- 1] Regenbogenforellen, Bachforellen, Lachsforellen, Saiblinge und je nach Jahreszeit Karpfen, Waller, Zander und Hecht sind in der Regel auf dem Forellenhof lebend vorrätig. Sie werden täglich frisch geschlachtet.
- 2] Regelmäßig werden Schaufischen eingesetzt, um den Filet-Kunden zu demonstrieren, wie ein ganzer Fisch aussieht und was davon verwertet wird.
- 3] Auch auf der Freiburger Genussumesse ‚Plaza Culinaria‘ zeigt der Forellenhof Präsenz mit einer neun Meter langen Thekenfront mit Frisch- und Räucherfisch, Fischbrötchen und frischen Austern.
- 4] Das Forellenhof-Mobil profiliert sich vor allem durch die hohe Anzahl hausgemachter Spezialitäten. Zahlreiche Produkte dürfen sich mit einer DLG-Auszeichnung schmücken.
- 5] Der Name Forellenhof ist seit 60 Jahren ein Begriff für alle Fischfreunde in Südbaden und das Forellenhof-Mobil arbeitet Hand in Hand mit dem Ursprungsbetrieb.

per Hand aufgeschnitten, wodurch Wünsche an Größe und Dicke der Scheiben berücksichtigt werden können.

Kundeneinladungen auf den Hof

Das Forellenhof-Mobil ist nicht nur ein Verkaufsstand, sondern ein eigener Firmenast eines Familienbetriebs in 3. Generation. Der Name Forellenhof ist seit 60 Jahren ein Begriff für alle Fischfreunde in Südbaden und das Forellenhof-Mobil arbeitet Hand in Hand mit dem Ursprungsbetrieb, der von den Eltern betrieben wird. Neben den Hälterteichen und der Verarbeitung wird dort auch eine Sommergaststätte unterhalten. Seit 2017 gibt es mit „Jörgs Fischimbiss Forellenhof“ einen weiteren eigenständigen Zweig, der vom Sohn der Fischhändlerfamilie betrieben wird. Er steht mit seinem Fischimbiss auf der Händlerseite des Münsterplatzes, wodurch die Familie jetzt beide Seiten des Marktes bedient. Durch diese vielseitige Struktur ist auch im Sommer ein großzügiges Einkaufen für Michaela Herr möglich, da ‚Reste‘ auch über den Imbiss oder aber die Tageskarte

in der Gaststätte verkauft werden können. Das Restaurant auf dem Forellenhof dient dem mobilen Geschäft als Basis für Kundenveranstaltungen, bei denen der Betrieb und die Produktion vorgeführt werden. Auch Schulklassen, Kindergärten und andere interessierte Gruppen können die Anlage besichtigen, bekommen eine auf das Alter der Kinder abgestimmte Führung und dürfen sich selbst bekochen und die hausgemachten Produkte verkosten.

Kundenbindung über Aktionen und Messen

Kundenbindung ist für Michaela Herr ein wesentlicher Faktor für das erfolgreiche Geschäft und so versucht man die Käufer auf dem Münstermarkt mit regelmäßigen Aktionen zu begeistern. Von Zeit zu Zeit wird beispielsweise direkt vor Ort geräuchert, der Beginn der Matjeszeit wird entsprechend gewürdigt, im Sommer gibt es Grillvorführungen und im Herbst Muschelverkostungen. Auch auf der Freiburger Genussumesse ‚Plaza Culinaria‘ zeigt der Forellenhof Präsenz mit einer 9 Meter langen Thekenfront mit Frisch- und Räucherfisch, ►



Forellenhof-Mobil in Kürze



Forellenhof-Mobil
Forellenhofweg 1
79224 Umkirch
Tel.: 07665-6505
Fax: 07665-51974
E-Mail: Forellhof_Fath@t-online.de
home.regioseiten.com/forellenhof-fath

Eröffnet: 2004

Fuhrpark: - 6,40 m Verkaufsanhänger von Fischer mit Umluftkühlung. Verkaufsfläche 15 m².

- 5,00 m Verkaufsmobil von Borco-Höhns mit Kontakt- und Statischer Kühlung.

Verkaufsfläche 10 m²

Beide Fahrzeuge wurden optisch und farblich von Außen gleich gestaltet und sind mit einer verstärkten Kühlmaschine ausgerüstet.

Sortiment: Vollsortiment (Frischfisch, Marinaden, Räucherfisch, Salate, Convenience-Produkte)

Mitarbeiter: 2 Teilzeitkräfte, 4 Aushilfen und Mitglieder der Familie (Ehemann, Bruder, Eltern)

Produkte in der Fischtheke insgesamt: ca. 55

Produkte im Frischfischbereich: ca. 30

Beste Direktvermarktung



Fischbrötchen und frischen Austern. Für die Veranstaltung beschäftigt man mittlerweile acht zusätzliche Helfer, die zuletzt in vier Tagen etwa 3.000 Fischbrötchen, 1.500 Austern und einige Hundert Fischsteller mit Räucherfisch verkauft haben. Auf der Messe werden auf einer Schaubühne auch Vorträge zum richtigen Umgang mit Fisch bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung gegeben. Auch auf den Verbrauchermessen ‚Baden Messe‘ und ‚Freizeit Messe‘ ist man in ähnlicher Form aktiv. Außerdem beteiligt man sich mit einem Stand auf dem Weinfest in Freiburg und richtet auf dem Forellenhof einen Tag der offenen Tür aus. Abgerundet werden die Werbe- und Marketingaktivitäten durch einen E-Mail-Verteiler an aktuell gut 250 Stammkunden, in dem wöchentlich Tipps, Rezepte, Infos über Besonderheiten ausgewählter Fische (Herkunft, Ernährung, Laich- und Schonzeiten, Lebensraum etc.) sowie über Angebote informiert wird. *nik*

- 1| Das Restaurant auf dem Forellenhof dient dem mobilen Geschäft als Basis für Kundenveranstaltungen, bei denen der Betrieb und die Produktion vorgeführt werden.
- 2| Klassische Seefischfilets wie Seelachs, Kabeljau, Scholle oder Rotbarsch kauft man in handfiletierter Qualität aus Bremerhaven und ergänzt diese durch Flugware aus Island.

